

frangais

MCGILL DAILY

Volume 83, No 80

On vous vend notre salade depuis 1977

Mardi, 15 mars 1994



*S
p
é
c
i
a
l

b
o
u
f
f
e*

Congratulations! Susan Roop

Susan is one of the lucky winners of the McGill Daily Survey Draw. Each winner receives a pair of tickets to the 3rd Annual **Just For Laughs Improv Tournament**, this Wednesday, March 16, 8 pm at Club Soda, 5240 Ave. du Parc.

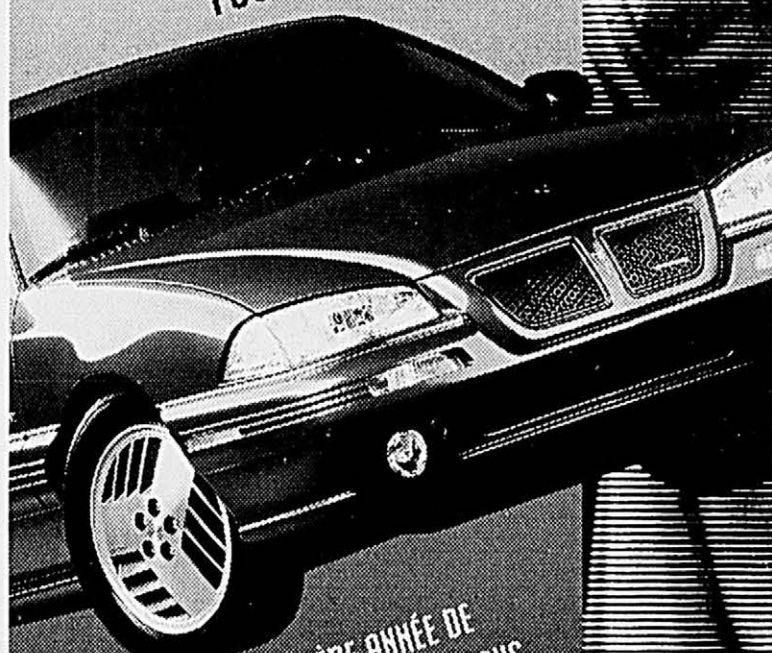
TODAY IS THE LAST DAY TO PICK UP YOUR TICKETS. Please come to the McGill Daily Business Office, Union B-17, between 9am - 5pm.

LE SANS PAREIL

PROGRAMME GENERAL MOTORS 1994 POUR LES
DIPLÔMÉS
de 1991 à 1994

OBTENEZ VOTRE
REMISE DE
750\$*

LORS DE L'ACHAT OU
DE LA LOCATION À LONG
TERME D'UNE VOITURE,
CAMIONNETTE OU
FOURGONNETTE GM.



SI VOUS ÊTES EN DERNIÈRE ANNÉE DE
COLLÈGE OU D'UNIVERSITÉ OU QUE VOUS
AYEZ REÇU VOTRE DIPLÔME RÉCEMMENT,
NE MANQUEZ PAS CETTE OCCASION
UNIQUE OFFERTE PAR GENERAL MOTORS.

Ou appelez 1-800-463-7483.

*L'OFFRE NE S'APPLIQUE PAS AUX VÉHICULES SATURN
DISTRIBUÉS PAR GENERAL MOTORS
LA REMISE DE 750\$ COMPREND LA TPS.



Amelia's



Spécial de Midi
\$3.99

Spaghetti avec Sauce à la Viande
ou Sauce aux Tomates

Salade

Breuvage - Thé ou Café
11h30 - 14h00

3565 Lorne • 845-8396



Transports Canada
Aviation

Transport Canada
Aviation

AVIS PUBLIC

TRANSPORTS CANADA RECHERCHE DES CANDIDATS
ET CANDIDATES QUI SERONT FORMÉS POUR DEVENIR
DES CONTRÔLEURS DE LA CIRCULATION AÉRIENNE.

Transports Canada tiendra des séances d'information régionales sur la
carrière de contrôleur de la circulation aérienne, une carrière stimulante
qui offre de nombreux avantages. Ces séances seront données à
l'endroit suivant :

- Montréal, Hôtel Méridien Montréal, 4, Complexe Desjardins,
Grand salon au niveau du basilaire I, le mardi 22 mars, en français,
à 13 h 30, 15 h et 19 h 30, et en anglais, à 18 h.

Chaque séance comprend des exposés faits par des membres de cette
profession.

EXIGENCES

- Diplôme d'études secondaires
- Bonne santé
- Motivation et vivacité
- Prêt(e) à être muté(e)

FORMATION

- De six à sept mois à l'Institut de formation de Transports Canada
(IFTC), à Cornwall (Ontario)
- Formation additionnelle dans votre région de 3 à 24 mois, selon
l'endroit
- Allocation de formation à partir de 350 \$ par semaine

Pour en apprendre davantage sur cette carrière fascinante dans
les Services de la circulation aérienne, participez à une séance
d'information dans votre région ou téléphonez au 1 800 667-INFO
(1 800 667-4636).



Si vous vous proposez d'assister à une séance d'information, veuillez
remettre ce bon dûment rempli à votre arrivée à un représentant de
Transports Canada.

(Écrire lisiblement)

NOM : _____

ADRESSE : _____

PROVINCE : _____ CODE POSTAL : _____

TÉL. : (____) _____

NOM DE VOTRE COLLÈGE OU UNIVERSITÉ : _____

Transports Canada favorise l'équité en matière d'emploi.

Canada



Il ne reste que
12
parutions!

Annoncez
dans le McGill
Daily.

Appelez Boris
ou Letty à
398-6790.

Opéra McGill
Timothy Vernon
directeur artistique

Louise



un roman
musical en
quatre actes
de
GUSTAVE
CHARPENTIER

Orchestre
symphonique
de McGill
Timothy Vernon
chef

François Racine
mise en scène
André Barbe
scénographie
Diane Coudée
costumes
Luc Prairie
éclairages

les 16, 17, 18 et 19 mars 1994 à 19 h 30

Salle Pollack, 555, rue Sherbrooke O.
Métro McGill 15\$ / 10\$ (taxes incluses)
Visa / Mastercard 398-4547

AGSEM / AÉDEM

Association of Graduate Students Employed at McGill
Association des Étudiant-e-s Diplômé-e-s Employé-es à McGill

Élections Générales

Mercredi le 23 Mars à 18:00 heures
Thomson House, sous-sol

Goûter et breuvages seront servis aux participants.

Il s'agit de votre syndicat,
Il s'agit de votre argent,
Veuillez participer!

rm 101, édifice Eaton, 3620 rue University, tél: 398-2582, Email: agsem@binkley.cs.mcgill.ca

Nous avons mis les bouchées doubles
pour vous concocter ce petit numéro gastronomique.
Ce sujet pantagruelique va ajouter un peu de sel
à vos fades lectures académiques
tout en alléchant votre curiosité intellectuelle.

Alors mettez un peu d'eau dans votre vin
et laissez-vous tenter par cette édition mi-figue mi-raisin
qui soulagera vos ébullitions cérébrales et vos maux
car la vie étudiante c'est quand même pas du gâteau!



McGill passe à la casserole

Vivre pour manger



L'idéal de « Manger pour vivre » dénonce les excès que l'Eglise réprouvait en brandissant, envers les gourmands, les foudres de la colère divine. Poussant cette philosophie à son extrême, l'éthique protestante considérait que jouir de la nourriture était un grave péché. Ce qui explique le vide gastronomique de la culture anglo-saxonne. Si l'on se donne la liberté de comparer la religion protestante avec d'autres religions qui mariaient fêtes pieuses et gastronomie, on remarque que celles-ci permettaient à leurs adeptes de goûter les plaisirs de la bouffe, tout en respectant les principes religieux. Le Québec, pris entre ces deux tendances culturelles, présente encore aujourd'hui les deux facettes de la médaille. D'un côté, on ne jure que par le pain Weston, tandis que de l'autre, on achète tous les matins une baguette à la pâtisserie belge.

La gastronomie ou l'art de bien manger nous permet d'améliorer notre bien-être tout en cultivant notre esprit. Car savoir bien cuisiner demande autant d'imagination et de talent que de s'ouvrir aux cultures étrangères. Ces dernières élargissent le choix des ingrédients et multiplient leurs modes de préparation. Le tourisme gastronomique nous pousse aux confins de la terre et nous permet de voyager dans notre assiette sans quitter notre paroisse. Comme le dit si bien Brillat-Savarin : « La découverte d'un met nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile ».

C'est pourquoi la révolution culinaire de ces deux dernières décennies, dont résulte la nouvelle cuisine, permet de consacrer sa vie à la bonne bouffe et d'en faire le cœur de sa recherche hédoniste. Car la gastronomie n'est plus synonyme de goinfreries ni d'excès, et peut même être l'aboutissement de tout ce qui donne du sel à l'existence.

Cette révolution culinaire découle de la nouvelle autorité des diététiciens et diététiciennes. La surveillance quasi-policrière des excès de graisses, de sucres et d'alcool nous fait vivre mieux et plus longtemps, et parfois même, nous aide à guérir ou à prévenir les maladies. La nourriture, qui avant n'était qu'un moyen de survie, peut, sans risques aujourd'hui grâce à la nouvelle vague gastronomique, nous assurer une meilleure vie. Voilà pourquoi nous pouvons enfin en toute liberté vivre pour manger!

Astrid Wendlandt

Sommaire

Actualité

La soupe populaire : Survivre à sa faim p.4
La bouffe à McGill : B comme Bouffe...B comme Budget p.12

Culture

Poésie : recette culinaire p.3
Commentaire : Vivre pour manger p.3
Religions : Sacré et profane p.4
Restaurant : Chair de poulet rôti p.7
Création littéraire : L'Océan, chambre 8, en 3094 p.7
Rétrospective : On fait ripaille à l'écran p.8

Santé

Nutrition : La santé n'est pas une affaire de petits pois p.10
Remèdes : La bouffo-thérapie p.12

Ecologie

Additifs alimentaires : L'addition s'il-vous-plait p.8
Environnement : De l'environnement et de la banane sans taches p.8

Politique

La faim dans le monde : Des politiques amères pour des problèmes épicés p.5
La vente et la distribution : Les chefs d'orchestre de l'agro-alimentaire p.9
Livres : L'éthique de la consommation p.9

Comment on fait des tartelettes amandines.

Battez pour qu'ils soient mousseux,

Quelques oeufs;

Incorporez à leur mousse

Un jus de cédrat choisi;

Versez-y

Un bon lait d'amande douce;

Mettez de la pâte à flan

Dans le flan.

De moules à tartelettes;

D'un doigt presté, abricotez

Les cotés;

Versez goutte à goutte

Votre mousse en ces puits, puis

Que ces puits

Passent au four, et, bondines,

Sortent en gai troupelets,

Ce sont les

Tartelettes Amandines!

Edmond Rostand,

Cyrano de Bergerac, Acte II, Scène IV

Bureau de la rédaction: 3480 rue McTavish, suite B-03, Montréal, Québec, H3A 1X9, t/l.: (514) 398-6784 • Bureau d'affaires: 3480 rue MacTavish, suite B-17, Montréal, Québec, H3A 1X9, t/l.: (514) 398-6790 • no du télécopieur du Daily: 398-8318

THE MCGILL DAILY

Le McGill Daily français encourage la reproduction de ses articles originaux à condition d'en mentionner la source (sauf dans le cas d'articles et illustrations dont les droits avaient auparavant été réservés - incluant les articles de CUP et de la PEQ). Les opinions exprimées dans ces pages ne reflètent pas nécessairement celles de l'Université McGill. L'équipe du Daily n'endosse pas nécessairement les produits dont la publicité paraît dans ce journal.

Imprimé par David Martin Development inc.

Le Daily est membre fondateur de la Canadian University Press « CUP », de la Presse étudiante du Québec « PEQ », de Publi-Peq et de Campus Plus.

Imprimé sur du papier recyclé à 20 p. cent. ISSN 1192-4608

Le McGill Daily
coordination de la rédaction : Zach Taylor (interim)
coordination de la rédaction nouvelles : Kristin Andrews
rédaction nouvelles : Liz Unna, Damion Stodola
rédaction culture : Melanie Newton et Pat Harewood

dossiers : Dave Austin
rédaction sciences : -
direction de la photographie : Marie-Louise Gariépy
mise en page : Kristen Peterson
relations publiques : -
gérance : Marian Schrier
assistance à la gérance : Jo-Anne Pickel
publicité : Boris Shedov et Lettie Matteo
photocomposition et publicité : Robert Costain

Illustration de couverture : Vertunno-Rodolfo II de Giuseppe Arcimboldo

Coordination du numéro spécial : Tania Bassila, Jean-Philippe Dionne, Alim León, Astrid Wendlandt

Le McGill Daily français
rédaction en chef : Vannina Maestracci
rédaction nouvelles : Marie-Louise Gariépy et Thomas Lavier
rédaction culture : Nicky Adle et Geneviève Billette
mise en page : Nicolas Doré

Collaboration :

Laure Neuville
Frédéric Laurin
Marie-Violaine «maman»Boucher
Jane Tremblay
Vera O. Morgado
Benoit Le Blanc
Chantal Clements

Derek Fung
Thomas White
Geneviève Émond
Pascale Anglade
Jean-François Meloche
Anne Caporal
François Lizotte

français

Sacré et profane

Nicky Adle

Dans toutes les sociétés existent des restrictions culinaires liées aux croyances religieuses. Ce que nous mangeons, quand nous le mangeons, comment nous le mangeons, voire si nous mangeons du tout, reflète ainsi les valeurs et croyances de nos cultures respectives.

Il est donc très difficile pour les anthropologues et les historien-nes d'analyser les habitudes culinaires et religieuses d'une communauté. En effet les symboles culinaires et les particularismes régionaux ont modelé chaque habitude religieuse en une coutume sociale.

Beaucoup de similitudes persistent néanmoins entre les trois religions révélées : le judaïsme, le catholicisme et l'islam.

Le judaïsme est de loin la religion la plus précise en matière de nourriture. Les règles alimentaires sont strictes : la nourriture doit être « casher ». « Dans la religion juive, il faut toujours être conscient de ce que l'on fait. C'est pourquoi nous devons être conscients de ce que nous mangeons », déclare Mark Zarecki, directeur de Hillel, une association étudiante juive de McGill. Selon le rabbin David Merling : « Dieu nous dit de manger de certaines façons et nous le faisons. Nous n'allons pas au-delà de cela. Il y a une série de suggestions et d'idées en ce qui concerne le pourquoi de la nourriture casher, mais nous ne nous en occupons pas. » Une de ces explications se trouve dans l'*Encyclopédie de la religion* : « Lorsque les Juifs ont été définitivement exilés de Palestine par les Romains, leur identité a immédiatement été en péril. Il était inévitable que les Juifs répondraient à ce danger en consolidant leur interprétation de leurs lois alimentaires distinctes. » Ainsi ont débuté les habitudes de se nourrir de viande dont le sang avait été vidé (puisque le sang représente la vie et donc Dieu), de ne consommer que certaines parties de certains animaux et de manger la viande et les produits laitiers séparément...

En ce qui concerne l'interdiction de consommer du porc, une théorie est plus ou moins avancée par les anthropologues : le porc selon ces spécialistes était considéré comme odieux et sale par le peuple

juif car c'était un animal sacré en Égypte, « voisins païens ». Cependant une telle théorie selon le Rabin Merling est contestable puisque les Égyptiens et Égyptiennes adoraient aussi les vaches et les moutons...

Beaucoup d'Israélites considèrent néanmoins ces interrogations sur la nourriture superflues. Si Dieu a voulu ces règles alimentaires, aucune explication rationnelle ne devrait par conséquent les justifier. Il est vrai qu'en fait la plupart des règles alimentaires n'ont pas de justification logique. « Il y a sûrement une explication pour chaque tabou, mais elle n'a en général presque rien à voir avec des considérations intellectuelles », écrit James E. Latham dans l'*Encyclopédie de*

la religion.

L'islam comporte aussi des règles alimentaires précises, dont beaucoup ressemblent à celles du judaïsme. Dans la communauté musulmane, toutes les viandes peuvent être consommées, sauf le porc. Outre l'interdiction de boire de l'alcool, une des restrictions consiste à ne manger que de la nourriture dite « Halal », c'est-à-dire licite. En fait, la nourriture Halal correspond plus ou moins à la nourriture casher. Comme pour les adeptes du judaïsme, les musulmans et musulmanes ne sont pas autorisés à manger de porc et toute viande consommée doit au préalable avoir été vidée de son sang.

Beaucoup plus importante que la nourriture Halal est le jeûne du Ramadan, un mois par an. Le Ramadan est si essentiel qu'il constitue un des cinq piliers de l'islam. Ces témoignages de foi que chaque musulman et musulmane doit accomplir dans sa vie sont : le pèlerinage à La Mecque, la prière cinq fois par jour, l'aumône aux pauvres, le témoignage et le jeûne annuel du Ramadan.

Le Ramadan ne consiste pas seulement en un jeûne diurne, « c'est aussi une période où il ne faut pas mentir, ne rien dire d'indécent, ne pas calomnier. C'est un mois d'efforts continus », explique Ali, un fidèle de la mosquée Fatima. D'après lui, le message principal qu'il faut retenir de la parole de Dieu recouvre toujours le thème de la méditation, du rapprochement vers Allah. Ainsi, l'interdiction de consommer de l'alcool ou de jeûner durant le Ramadan n'est qu'une question de purification de l'âme : « Dieu nous a prescrit ce qui était mauvais pour nous et nous permet de se rapprocher de lui. »

Encore une fois cependant, selon les pratiquants et pratiquantes, ces questions quant aux prescriptions alimentaires sont hors de propos : « De toute manière, l'être humain se penche toujours sur ce qui est interdit, il veut toujours en savoir plus », déclare Ali.

Des trois religions révélées, le catholicisme impose à ses fidèles le moins de restrictions alimentaires. Cependant, « il y avait autrefois, selon le curé de la paroisse de Saint-Germain, une discipline ecclésiastique qui nous invitait à faire le sacrifice de la viande les vendredis en mémoire de la Passion du Christ. Aujourd'hui, ça n'est pas aussi exigeant que ça l'a été ». Beaucoup de catholiques préfèrent néanmoins, encore aujourd'hui, consommer du poisson ce jour de la semaine. En ce qui concerne le jeûne, l'Église catholique ne l'impose aujourd'hui que deux jours par année : le Vendredi Saint et le Mercredi des Cendres, au commencement de la période du Carême. À noter que dans la religion catholique, le jeûne est beaucoup moins strict pour la communauté musulmane.

Ainsi dans toutes les religions, les considérations sur la nourriture sont inextricablement liées à la notion de pureté, de méditation, de ce qui est sacré.

Soupes populaires à Montréal :

Survivre à sa faim



Vannina Maestracci

On ne sait trop bien : la pauvreté revêt plusieurs dimensions. À Montréal comme ailleurs, s'alimenter constitue souvent, pour les personnes les plus démunies, une lutte et un souci quotidiens. Si à Noël la population est plus sensible à cette situation, le problème de l'alimentation est souvent laissé de côté le reste de l'année.

Il existe quelque 450 organismes distribuant de la nourriture gratuitement à Montréal. Ces cuisines, salles à manger et banques alimentaires offrent un soutien essentiel à la population montréalaise démunie.

L'accueil Bonneau est l'une de ces organisations qui, en plus d'autres services, fournit des

Moisson Montréal est l'une de ces organisations. Elle approvisionne plusieurs cuisines et banques alimentaires; en tout, 171 organismes tels que Jeunesse au soleil, l'Armée du Salut et la Maison du père. Cette aide est considérable : Moisson Montréal, par exemple, comble un cinquième des besoins de l'accueil Bonneau.

Rolande Laplante de Moisson Montréal explique que les récoltes de nourriture ne sont pas toujours faciles : « Durant la saison des fêtes, le ravitaillement est très bon. Par contre, à cette période-ci de l'année, les gens sont moins sensibilisés et il est plus difficile de rassembler de la nourriture. »

Il existe aussi un autre type d'organisme, les cuisines collectives, qui permet de se nourrir à des coûts moindres. « Les cuisines collectives sont en fait assez différentes. Il n'y a pas de service direct ou de distribution de sacs de nourriture », explique Johanne Talbot du Regroupement des cuisines collectives du Québec. En fait, les cuisines collectives permettent à un groupe de personnes de faire elles-mêmes à manger pour une somme minime (environ 1\$ la portion).

Johanne Talbot explique qu'« il s'agit de faire les choses en commun, de briser l'isolement pour certaines personnes et même d'améliorer



CHANEL CLEMENTS PHOTO DU DAILY

repas chauds du lundi au vendredi ainsi que des sandwiches et du café l'après-midi et la fin de semaine. Nicole Fournier, directrice générale de l'accueil Bonneau, explique : « Nous touchons 700 personnes par jour avec notre service de salle à manger. »

Ces organismes doivent toutefois rassembler eux-mêmes la nourriture afin de pouvoir la distribuer aux couches plus démunies de la population. Pour ce faire, les banques alimentaires s'adressent généralement aux entreprises, aux usines et grossistes en alimentation. « Quelques entreprises nous approvisionnent régulièrement alors que d'autres appellent lorsqu'elles ont des surplus », affirme Nicole Fournier. Ces cuisines peuvent toutefois aussi compter sur l'aide et les dons de nourriture d'organisations spécialisées dans ce domaine.

les relations entre ethnies ». Elle fait aussi remarquer que les cuisines collectives ne sont pas exclusivement réservées aux personnes les plus démunies. La cuisine collective reste une structure ouverte à quiconque désire participer à ce type d'activité. Les étudiants et étudiantes sont tout particulièrement invités à s'y joindre.

Quant aux personnes les plus démunies, Talbot souligne que « puisque les gens payent pour les aliments, ceci peut cesser le cercle de la pauvreté puisqu'il y a une certaine fierté à se nourrir soi-même ».

On compte quelques 110 cuisines collectives à Montréal. Selon Johanne Talbot, ces cuisines offrent un « service plus adapté. La distribution directe de nourriture ne tient pas toujours en compte les goûts, habitudes ou même besoins alimentaires de certaines personnes ».

ACTIVITÉS

Dans le cadre de *La semaine francophone*, se déroulant du 14 au 18 mars, McGill-Québec organise aujourd'hui une soirée à la cabane à sucre Osias à St-Alexis de Montcalm et des billets pour le spectacle de Francine Raymond ayant lieu ce mercredi 16 mars au Spectrum sont offerts. McGill-Québec organise une sortie au TNM pour assister à la pièce *Andromaque*.

Le Progressive Zionist Caucus présente ce soir à 16h00 au local 302 de l'édifice Shatner le film *Wedding in Galilee* du réalisateur Michel Khalifa. La projection sera suivie d'une discussion sur la poursuite des pourparlers entre Arabes et Juifs.

Le Latin American Awareness Group se rencontre ce soir à 17h00 au local 310 de l'édifice Union.

Une conférence spéciale sur l'initiative de paix en Irlande animée par Maurice Manning, parlementaire irlandais depuis 1981, a lieu ce soir à 19h00 à l'amphithéâtre Jeanne-Timmins. Renseignements : 489-6942

L'association étudiante du département de langue et littérature françaises tiendra ses élections au salon étudiant du pavillon Peterson, mercredi le 16 mars à 13h30.

Hardial Bains animera une conférence sur la politique budgétaire et fiscale du Canada mercredi le 16 mars à 19h00 au local B-09 de l'édifice Shatner.

Qu'est-ce la vraie tradition marxiste? Joignez-vous aux Socialistes Internationaux à l'édifice Hall de l'Université Concordia, au local H771 mercredi le 16 mars à 19h30.

L'association mcgilloise de droit environnemental présente mercredi le 16 mars à 12h30 à la faculté de droit de McGill, local 200, une conférence intitulée *Sustainable Development in the Canadian Arctic: Cooperation or conflict?* Renseignements : 932-7531 ou 932-1388

L'association étudiante antillaise de McGill présente son spectacle culturel annuel *Making Waves*, samedi le 19 mars à 18h30. Renseignements : 938-1382

L'exposition sur les sciences de la santé à McGill se tiendra le lundi 21 mars de 8h30 à 19h00 à l'édifice McIntyre, 6e étage.

Le festival de films et vidéos étudiants de McGill se déroulera les 7 et 8 avril prochain. Renseignements : 284-3630 ou 284-1996

La faim dans le monde:

Des politiques amères pour des problèmes épicés



Marie-Louise Gariépy
et Astrid Wendlandt

La répartition inégale de la nourriture dans le monde demeure un problème d'actualité trop souvent considéré aujourd'hui comme une fatalité. Pourtant, paradoxe incroyable, les pays développés produisent deux fois la quantité de nourriture nécessaire pour répondre aux besoins de la population mondiale, alors que chaque jour, 57 000 personnes meurent de maladies liées à la sous-alimentation.

La détresse des pays en voie de développement à laquelle nous nous devons de faire face est d'une complexité déconcertante. Le besoin de répondre aux situations d'urgence les oblige à négliger l'investissement dans des structures de production qui leur permettraient de subvenir eux-mêmes à leurs besoins à long terme.

Le système économique international est en partie responsable de ce déséquilibre. En général les pays en voie de développement ne produisent que des matières premières destinées à l'exportation et dont les prix ne cessent de chuter par rapport aux produits manufacturés. Par conséquent, ces pays voient leurs revenus diminuer constamment et il leur est de plus en plus difficile d'importer la nourriture dont ils ont grandement besoin.

« La production de coton, d'arachides ou toute autre culture vouée à l'exportation, empêche les gens de produire les denrées de bases dont ils ont besoin quotidiennement. Cela les oblige ainsi à acheter des aliments importés », soutient Carole Deschamps, agente de recherche au Club 2/3. Vu les problèmes que vivent ces pays par l'application d'une telle politique de monoculture, la diversification de l'économie de ces pays apparaît donc comme un facteur indispensable pour leur survie. Cependant, les pressions exercées par les pays occidentaux les empêchent souvent d'instaurer de telles politiques.

Le problème des pays du Tiers-Monde s'explique par leur dépendance démesurée face à la Banque Mondiale, qui leur fournit sous forme de prêts leur principale source de revenus. « Pour certains pays, il serait extrêmement difficile de fonctionner sans ces prêts; mais il est important de regarder quelles sont les normes administratives d'une banque comme celle-là. Ce ne sont quand même pas les normes de la pauvreté, ce sont les normes bancaires, les normes économiques et les normes occidentales », souligne François Lortie,

directeur adjoint aux Oeuvres du Cardinal Léger.

De plus, ces pays se retrouvent doublement handicapés par leur obligation d'emprunter et les conditions imposées par la Banque Mondiale. En effet, celle-ci les empêche de disposer librement de l'argent qu'ils empruntent. Comme le souligne Monsieur Lortie « Ceux qui prennent les décisions et qui imposent les conditions en vertu desquelles un prêt pourra être accordé à un pays, ce sont ceux qui investissent de l'argent dans la Banque. Même si on vous dit que les décisions se prennent autour d'une table ronde, qui va gagner? Ceux qui mettent l'argent. »

Le contrôle de la Banque Mondiale étant entre les mains des principaux pays qui participent à son financement, (aujourd'hui les États-Unis, le Japon, et l'Allemagne), ceux-ci ont un pouvoir indiscutable sur les pays en voie de développement. Ils peuvent, par le biais de la Banque Mondiale, obliger les pays concernés à suivre des politiques de développement qu'ils ont choisi sans leur approbation. Ainsi les gouvernements de ces pays ne peuvent faire les ajustements économiques qu'ils jugent nécessaires, car ceux-ci leur sont dictés par la Banque Mondiale.

« Ce qu'il faudrait, c'est carrément effacer la dette des pays du Tiers-Monde, ce qui leur permettrait de prendre cet argent là pour développer le secteur des services, instruire leurs populations et industrialiser leur pays. Ils pourraient avoir plus de pouvoir politique sur la scène internationale et participer à l'économie mondiale. Avec les terres qu'ils ont ils pourraient s'autosuffire en termes d'alimentation », propose Carole Deschamps. Toutefois il semble que cette solution aux problèmes des pays en voie de développement pourrait ne pas être prise sérieusement. En effet, on doit prendre en

considération que tous les pays industrialisés sont aujourd'hui dans une période de récession et sont accablés par des dettes nationales et des déficits budgétaires qu'ils sont incapables de gérer. Ne pouvant résoudre de tels problèmes, il leur est difficile de s'attaquer à ceux des pays qui sont au

dépendance face à la Banque Mondiale et aux pays industrialisés. Ainsi, puisque beaucoup de ces pays produisent un ou deux aliments seulement, au lieu d'exporter la totalité de leur production vers les pays industrialisés, ils pourraient en exporter une partie vers des pays dont l'économie est aussi

jours aux populations touchées par la famine. Ce sont parfois les membres des gouvernements qui se l'approprient, soit pour leur usage personnel ou pour financer leur arsenal militaire. En outre, les guerres intestines qui étouffent l'économie de ces pays sont souvent responsables des famines répétitives.

La Somalie en est un exemple. « Il existe des problèmes de sous-alimentation en Éthiopie, au Soudan et en Somalie dus à différents conflits. Souvent on parle de ces troubles, mais on oublie que pendant que les gens se tuent ils ne cultivent pas », souligne Monsieur Lortie.

Steve Esrey ajoute qu'« il peut y avoir des problèmes provoqués par des causes naturelles, mais [que] le véritable problème est causé par les hommes, c'est-à-dire que ces pays ont des structures politiques et économiques inappropriées et de mauvaises politiques de développement. En fait, il s'agit plus d'un problème humain qu'un problème naturel. »

D'ailleurs l'hypercroissance démographique dans ces pays est aussi un autre problème d'ordre humain affectant la sous-alimentation.

L'envergure des pénuries alimentaires dans les pays en voie de développement dépasse les solutions proposées. La conjoncture économique actuelle touche même les pays les plus favorisés et on doit remettre en question l'aide que ceux-ci peuvent leur apporter. L'effondrement de l'empire soviétique, ouvrant aux pays de l'Est l'accès aux capitaux occidentaux, diminue l'attention donnée par les pays industrialisés à ceux en voie de développement. De plus, les pays développés ont aujourd'hui une demande d'aide plus grande et, malheureusement, moins de moyens. La récession est en train de saper globalement la solidarité entre les pays alors qu'on en a aujourd'hui besoin plus que jamais.



plus bas de l'échelle économique mondiale.

Et puis, il faut considérer le désir des pays en voie de développement de se prendre en main. « Tant qu'un pays n'a pas la volonté politique d'opérer des changements réels, comment voulez-vous que ça se fasse, insiste Monsieur Lortie, qui sommes-nous, nous du Nord, pour faire le développement d'un pays? Jamais on ne pourra forcer un pays à se développer. Même si on leur apporte la meilleure technologie du monde, si elle n'est pas appropriée aux exigences locales ou qu'elle est n'est pas reçue par les gens d'un pays avec la conviction que ça va les aider, cela ne marchera jamais. »

Selon de nombreux politologues, les pays en voie de développement devraient encourager des échanges commerciaux entre eux afin de résoudre leur problème de

peu diversifiée que la leur.

En termes d'aide humanitaire, il est important de souligner que les pays industrialisés n'ont jamais fourni une aide assez significative pour prétendre résoudre les problèmes du Tiers-Monde. De plus, l'aide sous forme de nourriture peut également avoir des conséquences négatives. « L'aide alimentaire apportée aux pays en voie de développement a par le passé été utilisée au détriment du développement de systèmes de sécurité alimentaire par les gens de ces pays. Le potentiel d'abus existe et on doit être vigilant dans la façon dont l'aide alimentaire est utilisée. L'aide ne devrait être envoyée que dans des situations de détresse et utilisée sur une base temporaire », explique le docteur Steve Esrey, professeur adjoint en diététique et nutrition humaine à McGill.

L'aide apportée ne va pas tou-

L'Océan, cham

une nouvelle de B



La planète a perdu tout humour », pense-t-il en glissant dans ses mains la plaquette des mets principaux, puis celle des épices. Son supérieur vient tout juste de l'appeler pour le réprimander. La maison ne tolérera plus cette tradition de congés spéciaux pour appréhension de surmenage, le professeur doit bien se l'imprimer dans le cerveau. Le pilotage du projet des NA 65 passe avant tout. Marjolain grogne. Il se penche, s'empare des autres plaquettes. Sauces et Légumes. Il les étale tout près des feuilles comestibles et l'humidificateur. Les mac-quettes sont fraîches du matin, blanches et fines, prêtes pour le chef-d'œuvre.

« Voilà qu'on me reproche de troquer le sarrau pour le tablier une fois par année. Non mais... La seule fête qui ait traversé l'histoire, et nous ne sommes plus autorisés à ne serait-ce qu'une once de délinquance, faut le faire tout de même! » Marjolain maugrée à voix haute avant de mettre en service ses circon-flex, appareils de communication obéissant aux inflexions vocales. « Les recettes du porc Sainte-Vence et de la salade cresson gaufre et chataignes, s'il vous plaît? »

Ingrédients, dosage et manipulation apparaissent sur le mur d'en face. Ses yeux vont des indications aux plaquettes. Il s'assure que rien ne manque. Chaque concentré occupe son cylindre, trente-deux cylindres par plaquette, tous les items identifiés par un code. Marjolain repère ceux dont il a besoin. Porc PP-06, carottes C-03, sauce diablée SD-01... Soudainement, le laboratoire et les menaces s'éclipsent, la salive coule à l'idée de ce qui vient. « Elle sera ravie. Aucun doute là-dessus! Déjà notre sixième premier avril, c'est à peine concevable, après toutes ces années. De toute façon, elle qui aime si peu de choses, elle rêve de ce dessert 364 jours par année... LE dessert. » Lui non plus, ça ne lui sort pas de la tête ce dessert. Marjolain siffle, jacasse, bouge sans arrêt. Voulant relaxer, il se sert une rasade de liquide stérilisé, consulte brièvement sa panoplie de tubes et arrête son choix. Combat inégal pour les autres prospects, complément parfait de la gâterie prochaine, il opte pour une pastille de champagne. Alors va pour les bulles, maestro!

Après une gorgée, Marjolain pince une mac-quette entre le pouce et l'index de sa main gauche. De l'autre, il saisit l'humidificateur et imbibe méticuleusement la feuille qu'il dépose ensuite sur une planche à maturation. Ce soir, le repas sera copieux juge-t-il, et il répète donc le procédé cinq fois. Quatre portions de porc, deux de cresson. Le jeune homme trempe ses doigts dans les matières désirées puis les étend sur les mac-quettes, surveillant du coin de l'œil la marche à suivre. Il oublie la seconde couche de porc. Marjolain jette la mac-quette au récupérateur d'aliments et recommence. Il y ajoute les cinq pincées de sel et de romarin tout en accélérant les manœuvres. Il dispose les planches de maturation dans le séchoir pour l'opération finale. Marjolain se lèche le bout des doigts, il n'y a plus qu'à patienter de deux à trois heures. Il a amplement de temps devant lui puisque Véra attend toujours vers dix-neuf heures.

Maintenant, le clou du repas. Marjolain s'accroupit, le cou enfoncé dans l'armoire; il range les plaquettes et en ressort une autre. Le jeune homme s'étire, boit un petit coup d'elixir. Au moment de réclamer la nouvelle recette, il fige, sa bouche reste ouverte, sa mâchoire se bloque. Il gémit, commence à balbutier. Les « ah! » succèdent aux « eh! » et aux autres « ah! » en une suite monocorde et ruminée. Drame, tragédie, cataclysme, apocalypse. Pleurs, coups sur la tête, poings dans le mur, mac-quettes en vol propulsé... Légère perte de contrôle. Marjolain s'immobilise. « C'est pas possible, pas aujourd'hui, pas un premier avril, c'est sacré un dessert de premier avril, c'est sacré. » Le professeur ferme les yeux, se frotte les paupières, les rouvre. Il doit pourtant se rendre à l'évidence... C'est le vide sous le code TRE 22660. Pas de fraises. Nenni. Pas de coulis, pas de renversé possibles. Le néant sous la fraise.

« Pas d'panique, pas-de-panique. » Marjolain réfléchit, syntonise ses circon-flex et va se camper devant le

mur haute-définition. « Que faites-vous mon vieux dans ces occasions? Allez, devinez, que faites-vous?... Eh bien, vous appelez votre maman de 110 ans, c'est tout... Pas-de-panique. » Marjolain prononce le code d'accès de sa mère, des lignes filiformes de toutes les couleurs défilent. Le contact est difficile. Il redemande la liaison. Les distorsions psychédéliques réapparaissent, les circon-flex clignent. « Véra m'avait bien dit de ne pas me fier aux Kellogg's. Ça ne vaut rien cette marque! » De guerre lasse, Marjolain émet un signal prioritaire. L'image se forme peu à peu. Sa mère replace nerveusement sa perruque en bataille, appuyée contre une imposante couette de satin-mousse.

« C'est quoi cette idée de réveiller les gens un jour de fête? On ne célèbre pas chez toi?, débite l'aïeule dont les lèvres trahissent l'irritation la plus intense.

« Mais il est quatorze heures trente-maman! J'ai un besoin urgent de fraises. Saint-Valentin ou pas, faut bouger, de l'action, allez hop, on fon... Eh, mais qu'est-ce que c'est que ça... Non mais, ça va pas la tête?!

La couette a remué. Marjolain suspend ses paroles. Sa mère prend un air embarrassé, des orteils sortent de sous la couverture. Un visage juvénile surgit au pied du lit.

« Alors là c'est la... »

« Woh là! Pas un mot fiston. C'est la Saint-Valentin pour moi aussi, oui! Le premier avril à tous et pour tous, voilà! Mais l'on sait bien avec toi... Tu as beau tout connaître, savoir qu'il s'agit de la plus vieille de nos fêtes, la seule qui ait traversé les millénaires, d'accord. Le problème, c'est que tu ne sais pas encore pourquoi! »

« C'est pas vrai... Qu'est-ce que tu dis de...?!

« J'en ai assez, voilà ce que je te dis! Et je te dis merde en plus, des fraises je n'en ai pas, appelle ton fournisseur, et j'en ai rien à secouer, si tu veux mon avis. Tu devrais te contenter des bals costumés du 23 décembre. Mais ne t'en fais pas trop, je t'envoierai des cœurs en chocolat s'il en reste. Ciao, mon petit.

Le contact est coupé subitement. Marjolain n'a pas le temps de préciser à sa mère que l'Halloween a bien lieu tous les 25 décembre et non les 23... Son regard revient vite au cylindre vide, il se sent désemparé, cale le champagne restant d'un trait. Plus de TRE 22660. La troisième lettre du code indique l'extrême rareté de la substance et les précautions de son exploitation. En tant que scientifique, le jeune homme n'ignore rien de ces détails. Il appelle à tout hasard son fournisseur du Pryce Klub. Deux yeux de poisson assortis d'une moustache lui racontent que l'État fait face à une pénurie de fraises. Marjolain insiste, il sait que des surplus sont stockés en grandes quantités. Le fournisseur lui répond que non. Le jeune professeur n'en démord pas.

« J'ai besoin de fraises, vous ne m'avez pas compris, je crois... Fraises, F-R-A-I-S-E-S. C'est simple, non? Il me les faut immédiatement. Je sais qu'elles sont rares, pas besoin de me le rappeler, je travaille dans les laboratoires gouvernementaux.

Rouge écarlate, le propriétaire se contient du mieux qu'il peut. Il s'explique une nouvelle fois. On ne possède plus qu'un seul étalon naturel par type de fruit ou légume. Ainsi ils sont utilisés moins fréquemment à des fins de reproduction génétique. Trop fragiles. On en possède bien la configuration informatique, mais la vérification auprès des étalons de base est obligatoire et exige un temps énorme. Du moins, ce sont les raisons invoquées par le centre national de conservation, souligne-t-il.

« Trouver du concentré de fraise aujourd'hui, c'est pas de la tarte, monsieur... Et puis j'en aurais que vous devriez venir les chercher vous-même vos échantillons! Je n'ai plus un seul robot VA 7148 depuis ce matin, l'État a décidé de les envoyer à la casse et de les remplacer par leur nouveau modèle NA 65. Donc pas de livraison possible!

Marjolain hurle de colère, rompt la communication. Il court à la cuisine vérifier l'état de ses mac-quettes, il en découpe une partie et la porte à sa bouche. Porc et salade sont à point et lui apportent du réconfort. Le

jeune homme peut partir tranquille. Il se déshabille prestement, s'empare d'un circon-flex de poche, puis enfle son costume de travail. La porte claque derrière lui. Dehors il intercepte une navette de trajet est-ouest. Le centre de conservation n'est pas trop loin, une dizaine de minutes suffira. Marjolain songe aux propos du fournisseur. La mise en fonction si hâtive des modèles NA 65 le surprend un tantinet. Son laboratoire vient tout juste de procéder aux derniers ajustements. Toutefois, ce changement était grandement attendu... Il ne peut approfondir la question, l'avertisseur venant de sonner l'arrivée au complexe gouvernemental. De loin, Marjolain surveille le pavillon alimentaire et le gigantesque silo frigorifié qui le côtoie. Une fois là-bas, le jeune professeur arpente l'immense couloir d'entrée. Jamais il n'est venu ici, travaillant plutôt au secteur de la robotique. Une centaine de gardes armés patrouillent. Marjolain baisse les épaules, il est impressionné, c'est trois fois plus qu'à son département. Il prend une grande respiration. Enfin il va pouvoir passer aux histoires de coulis et de renversé et régler définitivement cet imbroglio. On lui accroche le bras, c'est un militaire.

« Que faites-vous ici? Vous n'avez pas vu les indica-

tions? Toute circulation est interdite ces jours, pour cause de violations mentales du citoyen.

Marjolain feint de ne pas comprendre ses cartes d'identification et de ses rés.

« Et pourquoi donc ne puis-je pas entrer, je suis employé de l'État depuis quatre ans, j'ai une autorisation où bon me semble sur ce territoire, un léger délit qui va déranger tout le monde? »

« Désolé professeur! Mais les règlements dans les conditions de travail d'un délit comme vous dites est le nôtre. Nous sommes chargés d'élaborer des lois commettant une infraction.

À ces mots, Marjolain blêmit. Le modèle TRE 22660. Le gardien du fruit. Marjolain se souvient alors qu'il était tout jeune. Il n'était pas possible de déguster de bananes sur la planète. Le coupable avait été

La Maison hantée

Chair de poule



Geneviève Billette

Restaurant-théâtre, la Maison hantée vous invite à prendre ce qui pourrait bien être, en raison du prix, votre dernier repas. Bien qu'ordinaire, la boustifaille est vendue chèrement au pays des morts vivants! Coûtant la rondelette somme de 32,50\$, la soirée, d'une durée de quatre heures, comporte un souper animé ainsi qu'un spectacle.

L'action débute dès l'arrivée à la Maison hantée. Un croquemort attend les convives à la porte extérieure du restaurant et les dirige dans un corridor tortueux, d'un noir opaque. C'est là que se manifestent les premiers signes d'hystérie collective qui ponctueront toute la soirée. Née de rien, sinon de l'envie d'avoir peur à tout prix, une panique joyeuse s'empare de la clientèle. Rassurez-vous, il n'y a rien de particulier dans le tunnel, sinon les mains affolées des autres convives qui cherchent leur chemin à tâtons.

Le labyrinthe débouche sur la salle à manger pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes. Le décor, inspiré de l'imaginaire de Dante, crée une atmosphère à la fois fantastique et mythique. Non sans hâte, les convives prennent place aux tables en forme de cercueil et attendent la suite.

Sortant du ventre de la terre ou plutôt de l'arrière-cuisine, une faune inquiétante envahit la salle.

Monstres, bouffons au rire sardonique, misogyne hargneuse, savant fou, pirate arrogant prennent en main le déroulement du repas.

Commodité oblige, le menu n'a pas été le fruit d'une longue élaboration. Crudités, trempettes, potage trop clair, poulet rôti, patates au four et salade de fruits constituent la ration des convives. Toutes les formes d'alcool étant rigoureusement prohibées, le repas s'arrose de boissons gazeuses. En fait, c'est le service qui

Monstres, bouffons au rire sardonique, misogyne hargneuse, savant fou, pirate arrogant prennent en main le déroulement du repas.

Commodité oblige, le menu n'a pas été le fruit d'une longue élaboration. Crudités, trempettes, potage trop clair, poulet rôti, patates au four et salade de fruits constituent la ration des convives. Toutes les formes d'alcool étant rigoureusement prohibées, le repas s'arrose de boissons gazeuses. En fait, c'est le service qui



bre 8, an 3094

enoit LeBlanc

interdite depuis deux
n des devoirs fonda-

comprendre, il exhibe
l'accès aux laboratoi-

je pas entrer? Regar-
tat, chef de bureau
torisation de circuler
toire. Ce n'est pas un
oute la boîte tout de

is il n'y a plus de
ns actuelles. Ce petit
vol d'un étalon sacré.
miner toute personne

mit. On a subtilisé le
e confirme l'absence
nt d'un vol semblable
Depuis, il n'était plus
anes à la surface de la
e condamné à mort tel

que stipulé dans la loi. Marjolain s'en retourne vers la sortie, tanguant, vacillant. Il s'assoit au quai du transport local. Que va penser Vera? Tout juste quand la navette l'aborde et qu'il y monte, le circon-flex émet des sons intermittents. Marjolain cherche des yeux une cabine, il en trouve une au deuxième étage du véhicule. Vera le regarde droit dans les yeux. Elle lui semble triste. « Où étais-tu, j'essaie le code de ton domicile depuis une bonne heure? » Marjolain lui rapporte son aventure. À l'annonce du vol, Vera accuse le choc. Elle porte les yeux au ciel. Sa déception fend le cœur de Marjolain.

« Écoute, si l'on doit changer les traditions, changeons-les de partout alors... On se retrouve à l'Océan, chambre 8, dans une demi-heure, d'accord? Tu trouveras facilement, c'est dans la périphérie numéro 12.

Le jeune homme approuve de la tête. Il sort de la navette pour en reprendre une autre en sens inverse. Tout près de la zone 12, il décide de marcher quelque peu. Les hôtels et commerces en ruines proliférant dans ce coin, il s'amuse à identifier les enseignes. *Tri Yann, Blaise et Daphné, Perros l'amour...* Bientôt, il

peut frapper à une porte et emprunter l'ascenseur du vétuste hôtel l'Océan. Marjolain déplace le huit de la chambre à l'horizontal avant d'y pénétrer. Chambre ordinaire, un lit aux draps blancs et jaunes, une table vieille de cent ans, des tiges de parfum éparpillées sur un bureau. Vera lui tourne le dos. Elle s'affaire autour d'un comptoir. Les informations jouent sur le mur-écran. « L'affaire TRE 22660 semble vouée à l'échec selon les derniers rapports du délégué... » Les ondes sont monopolisées par l'incident. Marjolain se le répète : « L'affaire TRE 22660, échec total ».

« Joyeuse Saint-Valentin mon amour. » Vera se retourne lentement, lui sourit, une main tendue vers lui. D'abord Marjolain ne saisit pas, puis il distingue le fruit dans le creux de la main. Il se laisse choir sur le lit, tourne au blanc puis au verdâtre. La sueur perle à son front et son cou.

« Mais qu'est-ce que c'est... mais qu'est-ce que t'as fait? Comment as-tu fait, tu es folle, ou quoi? Ils vont venir te chercher, ils vont te tuer! tu ne les connais pas!

« Oublie tout ça. C'est une fraise. Une vraie! Une vraie de vraie, authentique, tu te rends compte. J'en ai toujours rêvé, et elle est là, entre nous, pour nous. Tu ne

peux comprendre, et de toute manière, j'ai appris que j'étais bonne pour la casse aujourd'hui. Alors tes tueurs, tu sais... Je ne te retiens pas.

Marjolain ne sait que dire, ne sait que faire. C'en est trop pour lui. Il se concentre sur le bulletin de nouvelles. Son estomac se noue. « Crois-tu qu'une androïde peut se permettre de dire à son amoureux : rendez-vous dans une autre vie? » Une larme coule des yeux de Vera, elle longe sa joue. Vera s'approche de Marjolain, lui ébouriffe les cheveux. Un vacarme leur provient de la rue. Marjolain va jeter un coup d'œil. « Ils sont déjà là, tu vois... ». Le ton est sarcastique.

Marjolain se lève. De sa langue, il élimine la larme de Vera. Il lui soutire la fraise des mains. Le jeune homme dévisage l'androïde, écoule les secondes, les minutes, ils se regardent en silence. « Tu viens la chercher? », Marjolain serre la fraise entre ses dents. Vera penche la tête. Elle mord dans la fraise au moment de la décharge électrique. Les corps sont secoués et s'écroulent. Des soldats font irruption dans la chambre, découvrent les deux corps l'un en face de l'autre, avec des yeux grand ouverts se contemplant sans gêne. Un noyau entre leurs deux nez.

et rôti

constitue la véritable attraction.

Le potage est présenté dans un énorme rocher fumant et partagé dans les soupières à l'aide d'une louche aux dimensions gargantuesques. Les poulets descendent du plafond dans de véritables

nage en plein rêve, en plein fantastique.

Si la première partie de la soirée sollicite l'imagination et évite les lourdes horreurs, le spectacle qui suit le repas est d'un raffinement moins subtil. Manifestement

trop long pour la qualité précaire des numéros, ils'agit plus d'animation de foule que d'une représentation. L'étrangeté des ombrages dantesques cède donc malheureusement sa place, une fois la salade de fruits engloutie, à une gaillardise de cabane à sucre. Se succèdent sur la scène un cow-boy au verbe incisif, une grosse femme lubrique, un mangeur d'araignées tout de cuir vêtu et un jongleur équilibriste. Un peu de cirque, un peu de sciences occultes, beaucoup de participation du public, bref, n'importe quoi. Le choix des numéros est cependant sujet à changement d'une soirée à l'autre.

De façon générale, il est dommage que le spectacle ne parvienne pas à prendre la relève, en terme de qualité, de l'animation déployée durant le repas. Bouffe ordinaire, spectacle banal; la formule souper-théâtre, présentée de la sorte, demeure un entre-deux qui nous laisse sur notre faim.

La Maison hantée, restaurant-théâtre, 1037 Bleury (coin Lagauchetière). Renseignements : 878-3555.

On fait ripaille à l'écran

Anne Caporal
et François Lizotte



Il y a des films où l'on bouffe et d'autres où l'on ne bouffe pas. La bouffe était déjà notre principale préoccupation quotidienne, elle est maintenant devenue l'héroïne de nos écrans. Depuis quelques années, elle a littéralement envahi notre paysage audiovisuel et cela à toutes les sauces. Que l'on traite de boustifaille, de cannibalisme ou d'anorexie, la bouffe prend délibérément de plus en plus de place à l'écran.

S'il est un film dans lequel on bâfre à outrance, c'est bien *La grande bouffe* de Marco Ferreri. Hugo Tognazzi y est chargé de cuisiner et les autres d'engouffrer jusqu'à n'en plus pouvoir. Les personnages, au terme d'un suicide collectif, crévent d'une orgie culinaire et sexuelle.

Dans *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel, la bouffe tient le rôle principal et agit en tant que réconciliatrice d'âmes discordantes. Babette, exilée française au Danemark et réfugiée chez deux filles de pasteur, met à leur service ses talents de cuisinière : elle fut autrefois le grand chef d'un restaurant parisien. L'incroyable festin que Babette concocte avec tellement de magie est tout d'abord pris pour de la sorcellerie. Dans ce film, le vin est philtre d'amour et à vrai dire, il fait son effet.

La séquence du festin ouvre incroyablement l'appétit : les gros plans successifs des mets sont tellement alléchants qu'il est difficile pour un gourmet de résister à la tentation de satisfaire ses papilles gustatives. Une envie incroyable de faire ripaille vous saisit et ne vous lâche plus jusqu'à la fin du film.

Si certains films peuvent ouvrir l'appétit, d'autres peuvent au contraire vous lever le cœur. Le cannibalisme a été un thème en vogue ces dernières années. Dans le dernier succès américain *Alive*, les rescapés d'un écrasement n'ont pas d'autre choix, pour survivre, que de se nourrir de chair humaine. Parfois aussi, l'homme mange l'homme par perversion comme dans *The Cook, the Thief, his Wife and her Lover* ou dans *The Silence of the Lambs*.

Dans le même genre, vous pouvez aller voir *Salo* de Pasolini dans lequel un repas composé d'excréments humains n'est pas sans provoquer quelques nausées.

À mi-chemin entre la survie et la perversion, dans un univers fantaisiste aux couleurs apocalyptiques, on retrouve *Delicatessen*. Ce film de Caro raconte l'histoire d'un boucher, propriétaire d'immeuble, qui n'hésite



pas à sacrifier les concierges qu'il engage pour nourrir ses locataires.

Dans les sujets plus sérieux on retrouve un problème qui nous bouleverse : le déséquilibre alimentaire. *La peau et les os* a été réalisé en 1988 par Johanne Prigent. Cette production de l'Office National du Film, mi-documentaire et mi-fiction, traite de l'anorexie et de la boulimie. Le titre, bien choisi, convient aux quelques scènes d' exhibitionnisme squelettique de jeunes femmes pour qui, maigrir devient l'unique raison d'être, une obsession qui règle chaque minute de leur existence. Maigrir pour être plus belle, mais aussi pour perdre ses attributs féminins dans une transsexualisation malade. *La peau et les os* est un film qui en montre beaucoup sur ce déséquilibre métabolique mais aussi psychologique.

De la bouffe, c'est le cas de le dire, y en a pour tous les goûts!



CHANTELLE CLEMENTS PHOTO DU DAILY

chaudières et les pains, de forme grotesque, sont cavalièrement balancés sur les tables, un couteau planté au cœur de la mie.

Durant tout le repas, les monstres et autres chimères abâtardies excitent les convives, les font sursauter, rire, et surtout crier. La persécution endiablée qu'inflige l'équipe de la Maison hantée à la clientèle rend fébrile l'imagination. Les convives projettent et anticipent eux-mêmes les peurs dans une bruyante clameur. On

L'Addition s'il vous plaît

Pour en savoir plus sur les additifs alimentaires

Jean-Philippe Dionne



Les additifs alimentaires font partie de notre alimentation depuis la préhistoire, alors que nos ancêtres utilisaient toutes sortes de procédés pour préserver la viande fraîchement chassée. Depuis plusieurs décennies, l'usage d'agents de conservation chimiques s'est répandu à un rythme effarant. Mais à quoi servent exactement les additifs alimentaires? Ils jouent le rôle de préservatifs, ils améliorent la texture, la saveur et le goût des aliments, ainsi que leur qualité nutritionnelle. Comment agissent-ils? En contrôlant la croissance, ou même, dans certains cas, en détruisant totalement certains micro-organismes qui se développent dans la nourriture.

Les dangers

Notre société de consommation recherche de plus en plus de produits prêts-à-servir et exige une apparence parfaite des produits qu'elle achète, malgré les milliers de kilomètres qu'ils peuvent avoir parcourus. Pour que des biscuits demeurent croustillants, des fruits, croquants, et que des sauces conservent leur apparence lisse et onctueuse, on doit faire appel aux additifs.

Toutefois, ces derniers n'ont pas que des qualités. La plupart ont des effets secondaires lorsque consommés en grande quantité, et beaucoup ont été bannis suite à des tests de toxicologie.

Puisque tout additif chimique peut s'avérer dangereux, il est sage de se limiter à ceux qui jouent un rôle essentiel. Partout dans le monde, les autorités gouvernementales surveillent de près l'usage d'additifs en imposant des normes strictes et en limitant leur nombre. Pour ce qui est du Canada, 400 additifs peuvent y être utilisés légalement.

Quelques additifs courants

Les sulfites sont employés pour empêcher le brunissement des fruits et légumes, et pour conserver leur apparence de fraîcheur. Ils sont rapidement excrétés dans l'urine. Les antioxydants, quant à eux, évitent une diminution de la teneur en vitamines C et E due à une réaction avec l'air. Utilisés avec excès, ils peuvent contribuer au développement du cancer de la vessie, du poumon et du foie. On les retrouve, par exemple, dans les céréales.

Les nitrites et nitrates évitent le développement de bactéries anaérobies mortelles, de même qu'ils confèrent aux viandes une saveur et une couleur caractéristiques que les gens apprécient. Ils ont comme effet secondaire de réduire la quantité d'oxygène disponible au cerveau, et sont

bannis de tous les produits destinés aux bébés de moins de six mois.

Les édulcorants au service de la minceur

La seule raison d'être des édulcorants est de réduire la teneur en calories. Un tel additif se doit donc d'avoir une fiche toxicologique parfaite, puisque son rôle n'est pas essentiel. Le seul édulcorant utilisé légalement au Canada est l'aspartame, la saccharine ayant perdu son homologation en raison de ses effets cancérigènes.

L'aspartame est cependant instable à la chaleur et y perd son pouvoir sucrant. Son usage est limité à certains aliments seulement, comme les boissons gazeuses et la gomme à mâcher. Des études de Santé et Bien-Être Social Canada ont démontré que pour courir un risque quelconque pour sa santé, un individu pesant 70 kg doit boire au moins 20 bouteilles de deux litres de boisson diététique par jour, et ce, pendant toute sa vie. Les recherches se poursuivent toutefois pour améliorer la stabilité des édulcorants.

La couleur d'un aliment joue évidemment un rôle psychologique important. De nombreuses expériences sensorielles ont démontré que la couleur pouvait rendre un même produit tantôt appétissant, tantôt dégoûtant.

Les colorants permettent de redonner la couleur originale à un aliment l'ayant perdue suite aux procédés de transformation qu'il a subis. Il n'y a sur le marché que 24 colorants naturels reconnus, ainsi que 10 colorants artificiels. Ceux-ci, tout comme les édulcorants, doivent posséder une fiche toxicologique parfaite.

Les enfants sont les plus exposés aux colorants, puisqu'on retrouve ces derniers abondamment dans les jus et bonbons. Certains colorants provoquent des effets secondaires. Par exemple, la tartrazine, un colorant jaune, a des effets négatifs chez les asthmatiques.

Les nouvelles tendances

Alors qu'il y a dix ans on ne retrouvait des produits sans additifs alimentaires que dans des boutiques d'alimentation naturelle, les supermarchés possèdent maintenant des étalages complets de ces produits. Cela reflète les choix d'une clientèle qui recherche de plus en plus des produits plus sains.

Cependant, on n'éliminera jamais le besoin en additifs alimentaires, puisque sans eux, les aliments ne peuvent voyager à travers le monde tout en demeurant frais. Ils sont indispensables dans un système où la demande en produits prêts-à-servir augmente sans cesse. On ne peut que tenter d'en limiter les effets nocifs.

De l'environnement et de la banane sans tache

Atim León



Le militantisme écologique n'a pas attendu la Conférence sur l'environnement de Rio en 1992 pour remettre en cause l'industrialisation. Avec l'accroissement de la faim dans le monde, on peut effectivement se poser bien des questions sur les réussites de ce mode de développement. Si l'on ajoute à ce bilan négatif les problèmes de pollution et d'érosion de la planète, on obtient un tableau particulièrement sombre de l'industrialisation de notre production agricole, particulièrement dans le domaine de la production vivrière.

L'agriculture industrielle se vante de produire efficacement. Toutefois, il faut voir à quel prix cette efficacité est obtenue. L'agriculture moderne, dite extensive, ne nous apporte pas plus, à la longue, que les autres productions. Et ceci pour plusieurs raisons : parce qu'elle emploie la monoculture qui appauvrit le sol, elle requiert l'expansion des surfaces utilisées, ce qui provoque la déforestation et augmente l'érosion. De plus, elle pollue. Des pesticides aux fertilisants en passant par le fumier animal, les fermes modernes contaminent l'environnement.

Un tiers de sol en moins

Tout le monde a entendu parler de nitrates, de nappes phréatiques polluées et de fruits enrobés de pesticides. Mais il y a pire pour l'environnement : l'érosion à grande échelle. À l'origine de l'érosion, on retrouve la course à la productivité. Celle-ci exige, par exemple, que l'on arrache les arbres et les haies protégeant les champs contre les vents, puisque ceux-ci sont un obstacle à la super-production agricole.

THOMAS WHITE PHOTO DU DAILY



tre. Non seulement parce que c'est un processus très lent, mais aussi parce que l'usage intensif des engrais a réussi à masquer la perte de productivité agricole due à l'érosion. Et le cercle vicieux se referme : l'érosion entraîne une perte de productivité qui est récupérée par l'ajout d'engrais chimiques, ceux-ci à leur tour contaminent l'eau (cours d'eau et nappes phréatiques).

Enfin, on pourrait parler du passage répété de la machinerie agricole, qui réduit la por-

sité du sol (jusqu'à 70 p. cent). Or si l'eau ne s'infiltre pas assez rapidement dans le sol, elle entraîne le sol avec elle... et l'érosion commence.

Le secret de la banane sans taches

Les pesticides sont garants du secret de la banane sans taches. Mais ils sont aussi la clef des légumes sans saveur, des brûlures d'estomac et autres allergies multiples.

Cinq décennies d'utilisation

de pesticides laissent un bilan tragique : les sols et l'eau environnante sont contaminés, le taux de cancers, le nombre d'enfants souffrant d'une malformation ont augmenté dans les régions traitées; ce ne sont plus les insectes que l'on combat, c'est l'être humain qu'on affecte...

Le plus incroyable est que l'on favorise maintenant l'utilisation de produits chimiques - exportés par les pays occidentaux, surtout, vers les pays en voie de développement - par le biais d'organismes comme la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture). Dans les pays en voie de développement, qui sont le plus affectés par les pesticides, les retombées sont désastreuses. Non seulement la main-d'œuvre de ces pays n'a généralement pas les moyens de se protéger (avec des bottes, des gants, etc.), mais en plus la nourriture et les cours d'eau environnants sont contaminés.

Pourtant, les méthodes efficaces de lutte contre les insectes existaient déjà, bien avant le DDT et autres pesticides. Ces méthodes, évidemment, n'impliquaient pas l'utilisation d'agents chimiques.

De la bouffe à la poubelle

Mais les désastres environnementaux ne s'arrêtent pas là. Au bout du cycle agro-industriel se trouve la poubelle domestique. Les déchets provenant de la consommation même de nourriture constituent un encombrant problème pour la plupart des grandes villes. Au Canada, nous produisons 1,8 kg de déchets par jour par personne, d'après un récent document du GRIP Québec intitulé *Justice pour la faim*. Loin d'être recyclé, le contenu de nos poubelles continue à être massivement versé dans des dépotoirs ou à être incinéré.

CALL FOR WORKING PROJECT PROPOSALS FOR 1994-5 SCHOOL YEAR WITH QUEBEC PUBLIC INTEREST RESEARCH GROUP

QPIRG is a student-run, non-profit organization dedicated to research, education, and action in order to effect positive social change in Québec. We are currently reviewing proposals for next year's projects which will focus on environmental change and social justice. If you have an idea for a project which falls within the QPIRG mandate, we would like to hear from you. We can provide computer resources, office space, direction from paid professionals and funding.

GRIP Québec QPIRG

Deadline:
April 1

Room 505, Eaton Building
3620 University, Montréal, Québec H3A 2B2

(514) 398-7432

Campus Macdonald pour ASEED-Québec

Les Chefs d'orchestre de l'agro-alimentaire



François Meloche

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi tant de nourriture portait la même marque? Pourquoi, par exemple, le fromage est associé à Kraft, le maïs en grains au Géant Vert, et les céréales en boîte à Kellogg? Ou encore, pourquoi seulement trois compagnies contrôlent la distribution en supermarchés: Provigo, Métro-Richelieu, et IGA? Ces questions ont été posées par les étudiants et étudiantes du Groupe de Recherche d'Intérêt Public (GRIP) dans Hungry for Justice*.

Le système agro-alimentaire est constitué de trois acteurs principaux: les propriétaires agricoles, la masse consommatrice et, entre les deux, les compagnies de transformation, de transport et de mise en marché. Ces compagnies s'approprient la majeure partie du prix payé au détail. Par exemple, en 1989, au Canada, les fermiers et fermières obtenaient 23 milliards de dollars pour leur production tandis que les citoyens et citoyennes en payaient 60 pour se nourrir. Les exportations et importations s'équivalant à peu près, ceci signifie que la différence de 37 milliards de dollars va dans les poches d'une centaine d'industries de transformation et d'au plus dix commerces détaillants.

Le mot d'ordre de croissance économique et la peur de perdre leur part de marché sont deux facteurs qui poussent les compagnies à la concentration (quelques grosses compagnies qui avalent les petites ou qui se fusionnent) et à l'intégration, soit le contrôle de la transformation, de la mise en marché du produit et même de la production.

Ceci explique en partie les prix relativement bas que nous payons pour nous alimenter au Canada. Mais ce système alimentaire s'appuie sur la surconsommation des bien nantis et est à la source de maintes injustices institutionnalisées et de crises environnementales. Ces effets néfastes sont tels qu'il faut se demander si le vaste choix de produits alimentaires qui nous sont aisément disponibles à des prix relativement bas en vaut la peine.

Concentration

Dans chacune des catégories de l'industrie de la transformation agro-alimentaire, seulement cinq compagnies contrôlent 56 p. cent du marché mondial (on prévoit 75 p. cent en l'an 2002). En voici un exemple concret: si vous fumez une Marlboro après un bon Kraft Dinner, vous venez d'échanger avec Phillip Morris, la plus grande compagnie multinationale de l'alimen-

taire. Avec des ventes de 45 milliards de dollars (1991-92), la multinationale américaine se permet un budget de 3 milliards de dollars en publicité pour nous encourager à consommer ses marques de produits: General Foods, Miller, Maxwell House et une centaine d'autres vendues partout dans le monde.

Cargill se classe au second rang avec un chiffre d'affaires de 42 milliards de dollars. Elle contrôle 25 p. cent du commerce du blé en plus de ses autres activités avicoles, d'élevage et de minoterie. Cargill est la plus grosse compagnie privée du monde. Elle ne livre aucune information au public et exerce une grande influence sur les politiques agricoles des 63 pays où elle fait affaire. Cargill est aussi la seule compagnie au monde à posséder son propre satellite en orbite pour obtenir rapidement toute information sur les prix mondiaux.

Unilever, la troisième compagnie en importance, est présente

dans 217 pays. Étonnamment peu connue, vue l'étendue de sa gamme de produits, elle possède des noms comme Lipton, Salada, les restaurants A&W, le shampoing Timotei, et une gamme d'autres produits. Nestlé et Pepsico sont les suivantes en liste.

Intégration

Le meilleur exemple d'intégration verticale au Canada est le cas de McCain's. En Nouvelle-Écosse, McCain's contrôle plus de la moitié de la transformation de la pomme de terre. Grâce à cette position dominante, McCain loue les terres aux agriculteurs et agricultrices indépendants et les lie par un contrat. Ceux-ci et celles-ci doivent alors produire pour McCain et accepter les prix fixés. McCain leur vend la plupart des intrants, comme les graines, les engrais et la machinerie, ce qui accroît la dépendance envers la compagnie.

Quelles sont les désavantages de la concentration et de l'intégra-

tion des capitaux? On peut dire, au moins intuitivement, que lorsque moins de gens contrôlent plus d'argent, cela crée des inégalités et donc des problèmes sociaux. Il est indéniable que les producteurs et productrices agricoles, qu'ils et qu'elles soient du Tiers Monde ou d'ici, n'influencent pas le marché et ont très peu de pouvoir de négociation face aux conglomérats multimillionnaires qui cherchent à payer le moins cher pour le fruit de leur récoltes, peu importe les conséquences.

Les fermiers et fermières répondent aux exigences en adoptant une agriculture productiviste qui endommage l'environnement en répandant des engrais et des pesticides chimiques sur les cultures. Ces produits chimiques sont vendus par d'autres méga-compagnies qui, elles aussi, en profitent. Et ainsi de suite, la machine roule, les quelques intermédiaires géants s'enrichissent, plusieurs fermiers et fermières s'appauvrissent et notre en-

vironnement souffre.

Il existe une alternative qui gagne beaucoup de popularité ces temps-ci: l'agriculture communautaire. Elle se veut une façon de renouer le lien entre les corps fermiers et le bassin de consommation. Des gens d'une même communauté se regroupent pour acheter directement leurs aliments d'une ferme (habituellement biologique) de la région. Tout le monde y gagne: les prix sont meilleurs et la qualité, supérieure. Certaines fermes fournissent presque tout à leur clientèle, des légumes et fruits biologiques aux oranges (importées d'autres fermes semblables), à la farine. Le campus Macdonald a son groupe d'achat qui achète d'une ferme biologique en Estrie.

Quoiqu'encre très marginale, l'agriculture communautaire est une ouverture vers une société plus viable qui intégrerait la vie urbaine et campagnarde d'une nouvelle façon et au bénéfice de tous et toutes.

L'éthique de la consommation



Thomas Lavier

L'idée d'exercer une consommation responsable vous trouble? Le Groupe de recherche d'intérêt public du Québec (GRIP-Québec) vous propose un remède: Justice pour la faim, un guide montréalais du « jeu de la nourriture, et des choix socialement responsables de nourriture », à paraître bientôt.

Le GRIP est un organisme à but non lucratif qui s'est implanté dans les quatre universités montréalaises il y a quelques années. Le GRIP conduit des recherches dans le domaine de la consommation et de l'environnement et propose des voies d'action. Une de celles-ci se réalise ici même à McGill et consiste en la consommation d'un café acheté à prix équitable aux producteurs et productrices: le café Bridgehead.

Mais le point d'ancrage de l'action sociale du GRIP est ce guide de consommation. Écrit par les membres du GRIP à Concordia et

paru en anglais en octobre de l'année passée, ce livre révèle à la population étudiante les coûts sociaux de la consommation.

Justice pour la faim est avant tout un livre de consultation.

Il est conçu pour un lectorat non

À vous de jouer: vous êtes l'arbitre

Ce guide n'accuse pas franchement, il nous rappelle simplement les règles du jeu. Le jeu de la consommation est mondial. Il implique quelques joueurs et joueuses, appartenant au Nord, de nombreux pions provenant du Sud et très peu d'arbitres. Le but du jeu est le suivant: distribuer inégalement les produits d'une industrie agro-alimentaire qui pourrait nourrir le double de la population actuelle, tout en maintenant une population mondiale sous-alimentée d'environ un milliard d'individus. Les règles sont quasi-inexistantes...

C'est là qu'intervient le GRIP. Son discours est élémentaire et stipule qu'une consommation aveugle est coupable, puisqu'elle « paie de nos dollars le maintien (du système mondial actuel) ». La stratégie prescrite consiste alors tout simplement à éviter d'encourager le maintien d'un tel système.

En pronant une consommation éthique, le Grip cherche à transformer l'exercice effréné et écerelé

de l'hyperconsommation en une activité responsable. En quelque sorte, à imposer des règles du jeu.

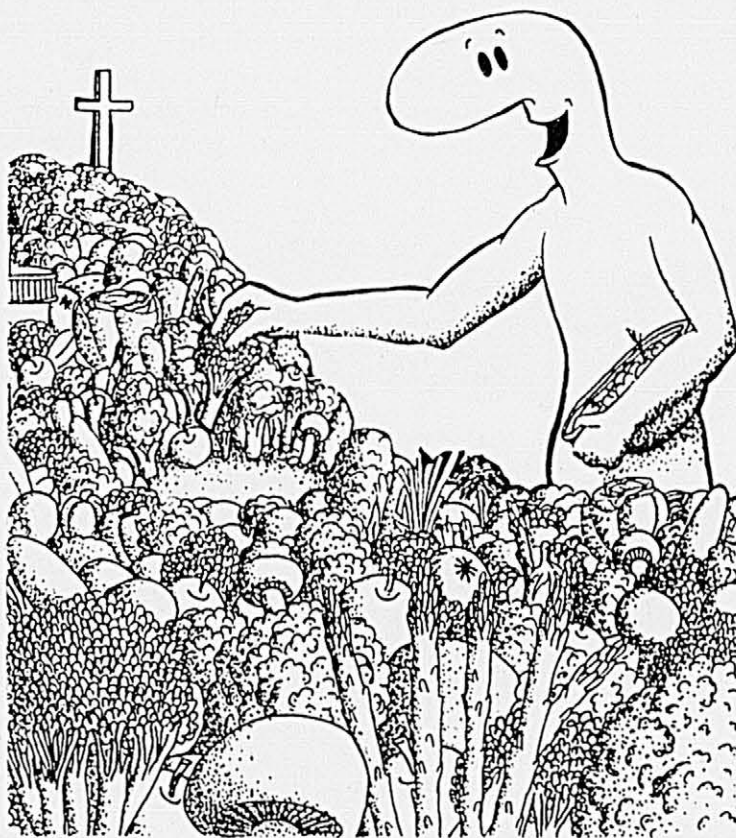
Car une population consommatrice responsable constitue une force importante. Elle dispose d'armes efficaces, mais trop souvent négligées, telles que le boycott; Nestlé en est témoin...

Mais formons-nous une population consommatrice prête à boycotter Pepsico, à acheter des tomates de serre, et à installer des poubelles à lombrics dans notre petit un et demi? C'est, somme toute, la question fondamentale que soulève ce livre: est-on prêt et prête à troquer une consommation facile pour une consommation responsable, pleine de contraintes?

Comment consoler ceux et celles qui ne verront là qu'un complot des apôtres d'une rectitude politique et écologique, pour les culpabiliser de l'exercice normal de leur activité favorite? « Autant crever... de faim » diraient-ils presque.

Toutefois l'idée que l'achat est en quelque sorte un investissement est fort intéressante, en plus d'être irréfutable. Le GRIP ne prétend, après tout, que nous renseigner sur les pouvoirs de la consommation, pouvoirs involontaires pour certains et certaines, il est vrai, mais dont les conséquences sont bien réelles. À nous de nous les approprier donc.

Justice pour la faim, collectif par le Réseau de coopération global du GRIP Québec. Disponible au bureau du GRIP à McGill, bureau 505, pavillon Eaton.



La santé n'est pas une affaire de petits pois

La boulimie et l'anorexie.



Véra O. G. Morgado

La boulimie et l'anorexie sont essentiellement différentes dans leur définition. La personne boulimique se nourrit d'une quantité d'aliments raisonnable pour ensuite vomir volontairement le tout. Par ailleurs, la personne anorexique se prive de nourriture jusqu'à ce que certaines fonctions de son organisme soient affectées par l'affaiblissement de son poids.

Elizabeth McHanon, infirmière et éducatrice aux services de santé de McGill, explique qu'il n'y a pas que la boulimie et l'anorexie qui doivent être considérées comme des maux reliés à la nutrition : « Les personnes qui absorbent de grandes quantités de nourriture et cela d'une manière impulsive, non pas irrégulièrement mais d'une façon systématique, devraient recevoir une attention particulière. Le point commun entre les trois, c'est le type de relation qu'ils ont avec la nourriture. Ce n'est pas la faim qui les conditionne à manger ou à ne pas manger. »

Selon les dernières statistiques, 20 p. cent des femmes appartiennent à un des trois groupes. Par ailleurs, quatre femmes sur cinq ne sont pas satisfaites de leur image corporelle, 70 p. cent sont à la diète.

Elizabeth McHanon souligne que mettre les boulimiques, les anorexiques et les mangeurs et mangeuses impulsifs dans une même catégorie, c'est faire de la ségrégation. « Je considère que nous appartenons tous à un même continuum, mais si seulement 20 p. cent d'entre nous sont aux deux extrêmes, la grande majorité se situe entre ceux-ci. Il est évident que personne n'est à l'abri d'adopter un de ces trois comportements, car la culture nord-américaine est un des plus importants facteurs à l'origine de la boulimie et de l'anorexie. »

L'influence culturelle se trouve donc en tête de liste des facteurs associés à ces trois déséquilibres nutritionnels selon les chercheurs et chercheuses qui oeuvrent dans ce domaine. « On associe minceur à succès social et contrôle de soi. En contraste, les personnes qui ne réussissent pas à se classer dans cette catégorie sont perçues comme pa-

resseuses et négligentes. Par ailleurs, on croyait ces dernières plus susceptibles de succomber aux maladies cardiaques. Aujourd'hui, on reconnaît que le lien entre votre poids et votre santé est beaucoup plus complexe. La vieille échelle de référence qui établissait votre poids selon votre grandeur est désuète. Un corps sain peut être de toute grandeur. », affirme Elizabeth McHanon.

La diffusion de la mode dans la culture nord-américaine établit aux dépens des consommateurs et consommatrices, qui n'arrivent souvent pas à discerner entre la réalité et l'artifice. Aujourd'hui, la moyenne d'âge des mannequins auxquels la plupart des femmes se comparent est de moins de 25 ans. Ces vedettes de la mode ont elles-mêmes des problèmes face à leur nutrition, selon Elizabeth McHanon : « La femme moyenne n'est pas capable de rationaliser sa perception de la mode. Elle ne pense pas aux retouches qu'ont subies les photos, pas plus qu'à l'utilisation d'une panoplie de produits de beauté par les mannequins. Dans ce milieu, la chirurgie plastique est aussi devenue monnaie courante. En entrevue, Cindy

Crawford a avoué qu'elle-même ne ressemblait pas à Cindy Crawford à son réveil. Par ailleurs, même si des facteurs culturels peuvent expliquer le phénomène, ils ne l'expliquent qu'en partie. »

Les facteurs psychologiques donnant lieu à ces comportements sont souvent issus d'un environnement où des abus, tels que l'alcoolisme et l'inceste, sont présents. Elizabeth McHanon cite en exemple la femme qui, suite à un viol ou une relation incestueuse, se prive de nourriture afin d'éviter les rondeurs qui pourraient attirer l'attention.

Les dernières recherches dans ce domaine ont démontré que le poids est déterminé par notre bagage génétique. Malgré un bon régime de vie, une alimentation équilibrée et de l'exercice régulier, certaines personnes conserveront le même poids au cours de toute leur vie. Ceci explique, selon Elizabeth McHanon, pourquoi certaines personnes qui suivent des diètes et qui réussissent à perdre du poids, non seulement le reprennent, mais en gagnent davantage. « Si vous privez votre organisme de nourriture pendant un certain temps ou de façon

régulière, celui-ci va alors anticiper cette carence en nourriture en emmagasinant des calories supplémentaires. Cette privation de nourriture est perçue par l'organisme comme un traumatisme contre lequel il doit se prémunir. », souligne-t-elle.

Bien que les femmes soient généralement le groupe cible des programmes d'information touchant les troubles d'alimentation, les hommes manquent aussi de confiance quant à leur apparence physique, ce qui entraîne des comportements néfastes à leur santé.

Elizabeth McHanon commente : « Les hommes, et je ne parle pas ici d'un seul groupe, en réponse à des questionnaires qui ont comme but d'établir le degré de satisfaction de chaque individu quant à son apparence physique, déclarent vouloir être plus corpulents. On note depuis quelques années que même des enfants de 8 ans se mettent à la diète. »

Les ressources disponibles pour les personnes qui ont des problèmes de nutrition sont souvent rares ou coûteuses. Selon Elizabeth McHanon, un autre obstacle se pose au traitement des boulimiques et des anorexiques. « Ces personnes sont souvent inconscientes de ce qui leur arrive et ne réagissent que très tard. Les conséquences de leur inaction sont toujours graves. Elles vont de l'ulcère à la gorge ou à l'estomac, jusqu'à l'interruption définitive des règles. », note-t-elle.

McGill est une des rares universités qui offre des services à la population étudiante confrontée à la boulimie et à l'anorexie ou à d'autres problèmes de comportement liés à la nutrition. Les services de santé offrent des séances d'information individuelles ou en groupe ainsi que l'aide gratuite de psychologues. Ce n'est pas le cas lorsque vous consultez dans un hôpital ou une clinique. Par ailleurs la liste d'attente dans ces institutions est de 6 mois.

Elizabeth McHanon rappelle : « Les étudiants s'alimentent mal, et ce n'est pas souvent lié à la culture ou à la mode nord-américaine, ni même à l'argent dont ils disposent pour faire leurs emplettes. Ils sont souvent hors du foyer familial pour la première fois et ne savent tout simplement pas ce qui est nutritif et comment le préparer. Par ailleurs, ils ont tendance à manger irrégulièrement, ce qui est aussi néfaste qu'un de ces trois comportements. Ils ne mangent souvent pas le matin pour ensuite se gaver le soir. »

Une séance d'information sur la nutrition aura lieu le 24 mars prochain dans l'édifice William Shatner de l'Université McGill, aux locaux 107 et 108. Il y aura des nutritionnistes invités et des démonstrations de cuisine végétarienne. Pour plus de renseignements, veuillez contacter les services de santé de McGill au 398-6017.

La soutenable légèreté de l'être



Geneviève Emond

Léger, faible en gras, sans cholestérol, sans gras saturé : tel est le régime recherché par une société nord-américaine qui fait de l'embonpoint. Le phénomène *light* s'est peu à peu incrusté dans nos mœurs... et nos paniers d'épicerie, pour désormais occuper une place enviable sur le marché. Produits allégés et santé se sont vite associés aux dépens d'une culpabilité ensevelie.

Mais qu'en est-il de la vraie valeur de ces produits salvateurs? Sommes-nous simplement en présence d'un phénomène social pris en charge par le marché?

« Pour qu'un aliment puisse mériter l'appellation léger, sa teneur en matières grasses doit avoir été réduite d'au moins 25 p. cent par rapport à l'aliment régulier », affirme Mme Michèle Laflamme, nutritionniste et co-auteure, avec Louise Lambert-Lagacé, du livre intitulé *Bons Gras, Mauvais Gras*, récemment paru aux éditions de l'Homme.

« Il faut commencer par choisir les bons gras et fuir les gras hydrogénés. » Résultat de procédés industriels de transformation visant à diminuer l'apport en gras de certains produits, les gras hydrogénés inquiètent de plus en plus les diététistes. « Le produit transformé

renferme plus de gras saturés, ce qui augmente dangereusement le taux de cholestérol dans le sang. »

De plus, les additifs et le fameux aspartame (sucre au pouvoir amplifié) rendent les tentatives d'analyse

sucre ou en gras).

« Le terme léger veut dire plusieurs choses; voilà pourquoi le consommateur se perd plus souvent qu'autrement dans le jargon publicitaire. », ajoute Mme Laflamme. En

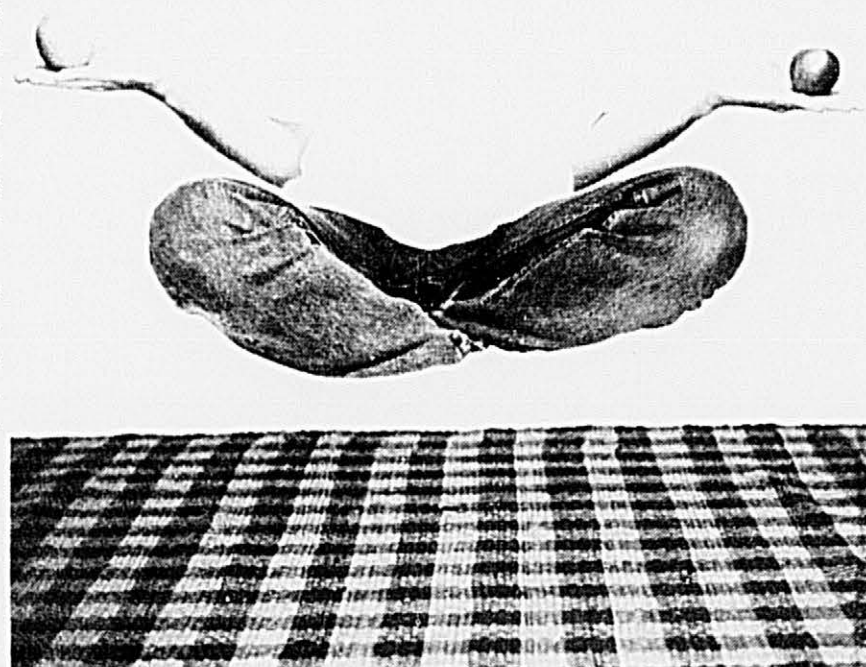
requis, affirme André Amyot, coordonnateur expéditeur-production chez Natrel. Au Québec, il est très difficile d'aller contre la loi. Le gouvernement laisse de plus en plus de liberté pour contrôler la production, mais fait aussi plus de visites à l'improviste dans les entreprises. »

Mais le fait que les étiquettes se conforment à la loi ne garantit pas qu'elles disent la vérité. À se faire duper, on se méfie. « La publicité est correcte. Elle n'est pas hors-la-loi; elle joue seulement avec le fait que le consommateur manque d'information. », affirme Mme Laflamme. Le marché est d'ailleurs devenu tellement complexe que vouloir analyser l'apport en gras de chaque produit composant notre alimentation demande un mode d'emploi même pour les diplômés. La loi canadienne permet l'ambiguïté de ces jeux de mots.

Selon la Corporation des diététistes du Québec, la vigilance est de mise : « Les produits légers peuvent avoir comme effet de porter à manger plus. » Il serait ironique de manger plus parce que c'est plus léger...

Voilà que ce phénomène, qui devait être une solution pour la population obèse, peut devenir un problème social.

« L'aliment parfait n'existe pas. », nous rappelle Amyot. Le phénomène ne se fonde pas sur des trouvailles, mais constitue plutôt une mode.



du contenu des aliments encore plus ardues.

« L'étiquette ne mentionne pas ces « détails »; il faut donc être vigilant, c'est-à-dire vérifier la quantité d'hydrogénation d'un produit ainsi que l'ajout d'additifs », fait remarquer Mme Laflamme.

L'appellation léger sur l'étiquette peut aussi bien concerner la couleur, la texture ou le goût allégé, que les caractéristiques nutritionnelles (valeur en calories, teneur en sel, en

effet, la loi canadienne permet facilement aux fabricants de toutes sortes d'exposer de petits messages accrocheurs tels que « léger », « faible en gras », « sans cholestérol » sur leurs produits.

Toutefois, certaines compagnies, telles que Natrel, jugent que leurs produits légers répondent à des normes sévères.

« Nos aliments sont testés plusieurs fois lors de la fabrication pour être sûr d'atteindre le pourcentage

DEREK FUNG PHOTO DU DAILY

30 (5+1)

CAMP MAROMAC
LAC QUENOUILLE
A first class vacation experience

Bouffo-thérapie

Tania Bassila



On retrouve actuellement sur le marché pharmaceutique une panoplie de médicaments pouvant nous soulager de tous les maux imaginables. Cependant, depuis quelque temps, un mouvement à tendance écologique se fait de plus en plus sentir. Il en résulte une quête de remèdes plus naturels. La recherche orientée dans cette nouvelle voie a permis de mettre à jour les qualités nutritionnelles et curatives de plus d'un aliment, parmi lesquels on en retrouve certains jusqu'alors répertoriés sous la rubrique *junk food*.

Le vin rouge

Les vertus bienfaisantes du vin ne sont plus à démontrer. Il est établi qu'il n'est néfaste pour la santé qu'en cas d'abus. Consommé dans la limite du raisonnable, soit jusqu'à concurrence d'un demi-litre par jour, il peut même s'avérer bénéfique. Il a d'ailleurs été constaté que le taux moyen de maladies cardiovasculaires des pays grands consommateurs de vin est quatre fois moins élevé que celui des pays où la consommation est nulle ou réduite (comme c'est le cas en Amérique). Ces résultats s'expliquent par la présence de bitartrate de potassium, qui améliore la tonicité et la contractilité du cœur.

Mais les effets du vin ne se limitent pas uniquement à réduire les risques de maladies cardio-vasculaires. Il permet aussi une meilleure digestion et une perte de poids s'il est consommé après le repas, explique le docteur E. A. Maury, auteur de l'ouvrage intitulé *Soignez vous par le vin*. Ce dernier soutient également que le vin prévient et guérit les infections virales et microbiennes grâce à ses propriétés bactéricides. Les vieux vins rouges sont particulièrement efficaces. Par ailleurs, en s'opposant à la formation d'histamine, le vin réduit l'intensité des allergies et son action euphorisante est un remède efficace pour la dépression.

Le chocolat

Si l'on considère que le chocolat n'a aucune valeur nutritive, c'est que « le produit que l'on nous a vendu pour du chocolat, ces dernières années, n'était rien d'autre que du sucre », soutient Michel Montignac dans *Recettes et menu Montignac*. Non seulement le vrai chocolat (composé de plus de 70 p. cent de cacao) permet-il de réduire le taux de cholestérol sanguin, mais il protège aussi le système cardio-vasculaire grâce aux polyphénols qui le composent. De plus, le chocolat contient une substance à l'effet anti-dépresseur et empêche le vieillissement des artères.

L'ail

L'ail, qui n'est utilisé que comme épice, devrait être consommé en de plus grandes quantités. Des études ont en effet démontré ses bienfaits : son action anticoagulante permet une plus grande fluidité sanguine, prévenant les thromboses (formation de caillots dans les vaisseaux sanguins), qui comptent parmi les causes de maladies cardio-vasculaires. Il permet aussi de réduire le taux de mauvais cholestérol, ce qui prévient son accumulation le long des parois artérielles.

L'huile d'olive

Quant à l'huile d'olive, elle « n'en finit pas d'étonner par ses propriétés nutritionnelles » selon Michel Montignac. Elle permet de réduire le taux total de cholestérol tout en augmentant le nombre de molécules de HDL, lipoprotéines qui travaillent à l'élimination du cholestérol. Elle réduit aussi le taux de glycémie qui influence indirectement l'obésité, la faim étant proportionnelle au taux de glycémie. De plus, l'huile d'olive empêche le vieillissement des artères grâce aux polyphénols qu'on y retrouve.

Le jeûne

Si l'on peut se soigner à l'aide de nourriture, on peut aussi arriver aux mêmes résultats en s'en privant. En effet, le jeûne (à l'exception de l'eau pure) peut être un très bon remède. Suite à une abstention totale de nourriture et de boisson, la pression sanguine et le taux de cholestérol sanguin se retrouvent grandement diminués, sans compter que le système immunitaire est renforcé, que la digestion est améliorée et le processus de vieillissement ralenti.

Surtout que le jeûne — paraît-il — augmente l'intensité de l'activité sexuelle...

B comme Bouffe... B comme Budget

Pascale Anglade



De tous les hauts lieux de l'université, le seul que doit fréquenter un jour ou l'autre tout membre de la population étudiante ce n'est ni la bibliothèque, ni même les salles de cours... c'est la cafétéria qui remplace désormais pour beaucoup d'entre nous les repas-maison. Et c'est bien pour cette raison qu'il est primordial que notre « Spécial bouffe » s'attarde quelque peu sur la cuisine mcgilloise.

On retrouve sur le campus un nombre assez important de cafétérias (Redpath, Shatner, facultés de droit, de génie et de médecine, Stewart...) et également quelques points de ravitaillement où toute personne, frisant l' inanition, peut se rassasier.

Au palmarès de popularité des cafétérias, on retrouve en première place celle de l'édifice Shatner qui offre le plus grand choix et la plus grande diversité.

C'est la compagnie Marriott qui est responsable des services alimentaires sur toute l'étendue du campus. Cette compagnie nous dit favoriser l'embauche dans la communauté étudiante, mais le personnel étudiant ne représente en fait que 48 p. cent de son effectif sur le campus. McGill représente pour Marriott un marché important puisqu'elle y sert plus de 36 000 repas par semaine. Ce marché de l'alimentation joue d'ailleurs un rôle considérable dans les finances de l'AEUM en lui remettant hebdomadairement 13150\$, soit 263\$ par heure d'ex-

ploitation des cafétérias. De fait, Marriott est la plus grande source de subvention individuelle de l'association.

Mais, la question importante reste à savoir ce que ceux qui mangent tous les jours la bouffe made in McGill en pensent. On a donc sillonné pour vous les café-

relève vraiment de la prouesse », nous a confié Joanne, étudiante en deuxième année. La question monétaire a d'ailleurs été la plus grande controverse de notre enquête. Serait-ce donc dire que l'alimentation à McGill ne vise qu'une minorité étudiante aisée? Pour élucider ce mystère, nous avons donc sorti nos calculatrices et sommes arrivés à la conclusion qu'en moyenne, le coût d'un repas oscille entre 4.50\$ et 6\$.

Ce coût reste trop élevé pour de nombreuses personnes qui ont dû abandonner cette option. Le « consomatorus estudiantus typicus » serait-il une espèce en voie de disparition? « Les prix proposés me laissent franchement l'impression qu'on nous prend

pour des millionnaires » s'est of-fusqué un étudiant. Il n'est évidemment pas un cas isolé; presque tous se demandent par quelle opération leurs portefeuilles ont ainsi été surestimés. Mais, comparaison faite, les prix proposés à McGill ne diffèrent que très peu de ceux proposés par d'autres universités à Montréal.

Notre enquête nous a également permis de relever certaines anecdotes. Ainsi, Stéphane, étudiant francophone en première année nous raconte : « Je n'oublierai jamais ce jour où je suis resté pogné une éternité devant le comptoir à sandwiches du Shatner parce que j'arrivais plus à me souvenir comment dire baguette en anglais! ». Ceci est évidemment un cas à part.



Sniff, sniff...

Le dernier numéro du Daily français s'en vient.

Beuhhhh!!!

Venez y participer, présentez vous
au B-03 du Shatner, mardi à 18h30.

Maman, c'est presque fini!!!